



ของกินคนเมือง
มาลา คำจันทร์

แกงอ่อม

ของกินคนเมืองวันนี้ไม่ใช่ของกินปรกติของ
คนแต่ก่อน แต่เป็นอาหารพิเศษ เนื่องใน
วาระหรือโอกาสพิเศษ นั่นคือแกงอ่อม

แกงอ่อมคนเมืองกับแกงอ่อมอีสานต่างกัน แกง
อ่อมคนเมืองไม่ใส่ผัก นอกจากผักชีโรยหน้า แกงอ่อม
เดิมมีเนื้อเนื้อล้วนๆ ยุคหลังมีการอ้อยผักลงไปบ้าง แคะ
อ้อย ไม่ใช่ใส่ อ้อยคือหัวหรือโปรยลงไปเล็กน้อยพอทำ
ความเลี่ยนของเนื้อและไขมัน ผักที่เอาอ้อยลงไปมักได้แก่
ยอดจันซีให้หรือไม้ก็ยอดเล็บครุฑ

ทำไมถึงเรียกจันซีให้ ไม้รู้เหมือนกัน

จันซีให้รูปใบคล้ายหญ้าแมงวาย แต่ใบแบนกว่า
เส้นใบทางด้านท้องใบไม่พุ่งออกมา ยอดแหลมคล้ายกัน
แต่ไม่ออกเป็นคู่ๆ อยู่ตรงกันคล้ายหญ้าแมงวาย รสเผ็ด
ร้อน เอาเป็นผักแกล้มกินกับลาบก็ได้ กินกับตำกุ้งก็ได้
นอกจากนั้นก็กินไม่ออกว่าเอามาทำประโยชน์อะไรได้อีก
รสและกลิ่นออกไปทางยา ไม่ออกมาทางอาหาร

ทำไมถึงเรียกแกงอ่อม

เพราะใช้วิธีอ่อม อ่อมคืออะไร พจนานุกรม
ล้านนา-ไทย ฉบับแม่ฟ้าหลวงให้ความหมายว่า กอ. เคี้ยว-
ต้มนานๆ และใช้ไฟไม่แรง ใช้เวลานาน
กอ.(ไทใหญ่)ผิง เช่นอ่อมแดด-ผิงแดด น.
ชื่อแกงชนิดหนึ่งที่ใช้เศษเนื้อและเครื่อง
ในต้มเคี่ยวนาน เพื่อให้เปื่อยเรียกว่า
แกมอ่อม และเรียกไปตามส่วน
ประกอบหลัก เช่นแกงอ่อมชิ้นจัว(-เนื้อ
จัว) แกงอ่อมชิ้นไก่(-เนื้อไก่)

แกงอ่อมมีหลายอย่าง เช่น
แกงอ่อมชิ้นหมู แกงอ่อมชิ้นจัว แกงอ่อม
เครื่องในเป็นต้น เครื่องปรุงมีอะไรบ้าง มีหลาย
อย่างต่างๆ นานา ได้แก่พริกแห้ง หอม กระเทียม
กะปิ เกลือ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และผักชีฝรั่งเป็นอาทิ

วิธีทำก็คือ เอาเนื้อหรือเครื่องในที่ต้องการจะแกง
มากหรือหั่นเป็นคำๆ แล้วเอาลงหม้อต้มไว้เลย พริกแห้ง
ที่จะเอามาโขลกเป็นน้ำพริกก็ควรเอาลงต้มไปด้วย จะได้
เปื่อยง่ายเวลาโขลก เอาข่าแก่หรือข่าแวนและตะไคร้บุบๆ
ทุบๆ ไม่ต้องพิถีพิถันเหมือนพืหนาดันร่อยมาลัยใส่ลงไป
ด้วย สองอย่างหลังนี้ไม่ต้องเอาไปโขลกอีกครั้ง ใส่ลงไปเพื่อ
ดับคาวเท่านั้น

ขณะที่อ่อมเนื้อไปเรื่อยๆก็เตรียมเครื่องแกงลง
โขลก ให้เหมาะสมเป็นครกหิน ครกไม้ไม่ค่อยแหลก
ครกไฟฟ้าก็ซื้อสตั๊ดเหมือนคอมพิวเตอร์ มักได้รสชาติที่อ
มะลือเหมือนพืหนาดันร่อย เขาพวกหัวแข็งคือโขลกนาน
แหลกใส่ลงไปก่อน อย่างข่า ตะไคร้ ต่อไปก็ใส่เกลือ
กระเทียมและหอม พอแหลกดีก็เอาพริกแห้งต้มออกมาจาก
หม้อ อย่ารีบเอาลงโขลกทันทีเพราะมันจะร้อน ควรพัก
เล็กน้อยแล้วค่อยโขลก พอเข้ากันดีก็ใส่กะปิเป็นส่วนสุด
ท้าย ไม่นิยมใส่กะปิก่อนเพราะกะปิที่คนเมืองบ้านเรากินกัน
แต่ก่อนไม่ใช่กะปิชั้นดี แต่เป็นกะปิชั้นเลว คนทำเขาผสม
แป้งมันสำปะหลังเข้ามาเยอะมาก หากเอาลงครกก่อนพริก
รับรองได้เลย จะโขลกพริกไม่ละเอียด เพราะแป้งมัน
เหนียวเหนียวจะอุดแกนครก ทำให้โขลกไม่ถนัด

ได้ที่ดีแล้วหรือ ควักเครื่องปรุงทั้งหมดใส่หม้อ
แกงได้เลย น้ำพริกส่วนที่ติดแกนครกหรือสากนั้น
โบราณห้ามหมักห้ามหนาว่าอย่าเอาลงแกงในหม้อแกง
เพราะมันจะขืด ที่จริงคงไม่ขืด แต่คนโบราณคงกลัวแม่
ครัวใหม่จะทำสากหล่นลงหม้อแกง จบแท้กันเลย ไม่
ต้องได้กินกันละแกงอ่อมแกงเอม เพราะกันหม้อแกงจะล้ง
คือกันหม้อทะเล

คิดภาพเอาเอง หม้อแกงแต่ก่อนเป็นหม้อแกง
ดิน แต่แกนครกหรือสากเป็นหิน หินหล่นใส่ผิวหม้อ
บางๆ หากไม่แตกไม่ทะเลก็คงไม่ใช่หม้อแกงดิน

แกงอ่อมคงเป็นอาหารเก่าแก่มาเนิ่นนานของภาค
เหนือ ปรากฏบทบาทอยู่ในตำนานพื้นเมืองเชียงใหม่ซึ่งถือ
กันว่าเป็นพงศาวดารล้านนา เหตุการณ์บ้านเมืองที่แกง
อ่อมมีบทบาทอยู่ในตอนที่พญาจางเมืองแห่งเมืองพะเยา
บาดเจ็บมาใจกับพญาร่วงเจ้าเมืองสุโขทัย สุดท้ายพญามัง
รายผู้เริ่มจะก่อตั้งอาณาจักรล้านนาต้องออกมาไกลเกลี้ย
สมานฉันท์ เหตุการณ์นั้นท่านบันทึกไว้ดังนี้

เมื่อนั้นยังมีนางเทวีพญาจางเมืองผู้ด ชื่อนางอัว



เชียงใหม่ มี

รูปโฉมอันงามนัก นางผู้นั้นมีใจเคียดแค้นพญาจางเมืองด้วย
เหตุดังนี้ ยังมีในวัน๑ นางอัวเชียงแสนกระทำสู่ขวัญ
พญาจางเมือง พญาท้าวว่า นางพญามาสู่ขวัญคู่ปางนี้ แกง
อ่อมล้าตี ทว่าด้วยกว้าง น้ำแกงมากไปน้อย๑ว่าอัน นาง
พญาเข้าใจว่าพญาจางเมืองมาฆ่าว่าแกงตนลวดเคียด บ่มัก
มาสู่มาหาพญาจางเมืองที่เวียงเชียงแสน นางจึงยินดีมีใจใคร่
มักพญาร่วงอันเคียดมาด่าหัวแลจอดยังอยู่ภายนอกเวียง
พญาร่วงรู้ว่านางอัวเชียงแสนมีใจมักตนก็หย่องไปอยู่นอน
กับด้วยนางหลายทีนัก ภายหลังพญาจางเมืองรู้ว่าพญาร่วง
มาสู่เมียตน จึงปกป้องเอาพญาร่วงด้วยดี จึงอุบายหื้อ
พญาร่วงมากินแกม พญาร่วงรู้จึง บ่ม่า จำคำตอบว่า
พญาจางเมืองเป็นผู้น้อยกว่ากู พ้อยจักหากูไปฉนั้นไปแล
ว่าอัน

พญาจางเมืองจึงให้บ่าวผู้เรื่องคาถาสองคนไปจับ
พญาร่วง เกิดการต่อสู้กันด้วยเวทมนต์แปลงตัวสนุกสนาน
เหมือนอ่านนิยาย อยากรู้โดยละเอียด ไปหาอ่านเอง
เถอะ จากหนังสือตำนานพื้นเมืองเชียงใหม่ ฉบับเชียงใหม่
๗๐๐ ปี ต้องอ่านออกเสียงเป็นเสียงเมือง ถึงจะม่วน